Datenblatt zu Teigknetmaschine mit feststehendem Kopf, 32L

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie



Produktbeschreibung

Unsere Teigknetmaschinen-Serie kombiniert robuste Bauweise mit praktischem Design – ideal für jede Gastro-Küche. Das stabile Gehäuse aus weiß lackiertem Stahl und die Edelstahlkomponenten garantieren Zuverlässigkeit und Langlebigkeit. Ein Kettenantrieb ermöglicht effiziente Leistung, während der Ölbadgetriebemotor für leises Arbeiten sorgt. Die Spiralmixer sind mit einem 30-Minuten-Timer ausgestattet und dank der 4 Räder, von denen 2 gebremst sind, leicht zu bewegen. Feststehende Maschinenköpfe sind ideal für Pizza-Teige, die einfach entnommen werden können. Wenn Sie eine größere Flexibilität wünschen, bietet unsere Serie auch kippbare Maschinen, die das Abnehmen der Schüssel erleichtern.

Datenblatt zu Teigknetmaschine mit feststehendem Kopf, 32L

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie

Produkteigenschaften

Produktbereich:	Quarkbällchen, Porras, Baumstriezel, Langos, Donuts, Schmalzkuchen, Churros, Poffertjes, Süßwaren, Imbiss, Muzenmandeln
Funktionsweise:	Elektro 400V
Farbe:	Edelstahl, Weiß
Hersteller:	Hendi Gastroausstattung
Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Garantiezeiten:	24 Monate Vollgarantie
Länge:	860 mm
Breite:	490 mm
Höhe:	780 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	1.1 kW

Zum Artikel: HEN226308